



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «ТОВАРОЗНАВСТВО»

Ступінь вищої освіти - Бакалавр

Спеціальність 076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність

Освітня програма «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»

Рік навчання 3, семестр 1

Форма навчання денна

Кількість кредитів ЄКТС 4

Мова викладання українська

к.е.н. Н.В.Хміль

khmil.nv@gmail.com

Лектор курсу
Контактна інформація
лектора (e-mail)
Сторінка курсу в
eLearn

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Мета вивчення курсу – формування системи спеціальних теоретичних знань та практичних навичок для управління асортиментом, якістю продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення при організації підприємницької та торговельної діяльності.

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції/лаб ораторні, практичні, семінарськ і)	Результати навчання	Завдання	Оціню- вання
1 семестр				
Модуль 1				
Тема 1. Теоретичні основи товарознавства	2/2	Знати: класифікацію та асортимент товарів вітчизняного і зарубіжного виробництва. Вміти: визначати походження товарів за штриховим кодом, визначати виробників товарів за особливостями маркування. Розуміти: правила ідентифікації товару за класифікаційними ознаками. Розрізняти: основні показники, що характеризують якість товарів та умови їх зберігання. Використовувати: нормативно-технічну документацію щодо асортименту, якості товарів, їх упакування та зберігання	Підготовка рефератів, есе, написання тестів, виконання практичних завдань та самостійної роботи в eLearn	16
Тема 2. Характеристика енергоносіїв та промислової сировини. Паливо-мастильні матеріали.	2/2			17
Тема 3. Характеристика чорних і кольорових металів	2/2			17
Тема 4. Характеристика деревинних і целюлозно-паперових матеріалів.	2/2			16
Тема 5. Характеристика непродовольчих товарів.	2/2			17
Тема 6. Характеристика товарів господарського призначення	2/2			17
Модуль 2				

Тема 7. Товарознавча характеристика зерна і продуктів його переробки.	2/2	Знати: принципи формування асортименту товарів. Вміти: визначати споживчі переваги різних асортиментів груп товарів Розуміти: основи виробництва товарів, технологічні особливості виробництва окремих груп товарів, закономірності формування їх якості та споживчих властивостей. Розрізняти методики об'єктивної оцінки якості товарів. Використовувати: набуті знання для вирішення завдань, пов'язаних із забезпеченням зберігання товарів в своїй майбутній професійній діяльності	Підготовка рефератів, есе, написання тестів, виконання практичних завдань та самостійної роботи в eLearn	11
Тема 8. Товарознавча характеристика плодів, овочів і продуктів їх переробки.	2/2			11
Тема 9. Товарознавча характеристика молока і молочних товарів.	2/2			11
Тема 10. Товарознавча характеристика м'яса і м'ясних товарів.	2/2			12
Тема 11. Товарознавча характеристика риби і рибних товарів.	2/2			11
Тема 12. Товарознавча характеристика смакових товарів.	2/2			11
Тема 13. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів.	2/2			11
Тема 14. Товарознавча характеристика харчових жирів.	2/2			11
Тема 15. Товарознавча характеристика яєць та яєчних товарів.	2/2			11
Всього за 1 семестр				70
Іспит				30
Всього за курс				100

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання:	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності:	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу.
Політика щодо відвідування:	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ СТУДЕНТІВ

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано

